

# Neu von BIO PLANÈTE: Kokosöl in Fairtrade-Qualität

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Pünktlich zur BioFach 2017 stellt BIO PLANÈTE ein neues hochwertiges Kokosöl nativ vor. Das Besondere: Auf dem deutschen Markt ist das neue Öl eines der wenigen Kokosprodukte in Fairtrade-Qualität!

## **Fair gehandeltes Kokosöl aus Sri Lanka**

Die Kokosnüsse für das neue Kokosöl stammen von Kleinbauern auf Sri Lanka. Sie kultivieren die heimischen Kokospalmen dort in Mischkultur zusammen mit Bananen und Maniokgewächsen. Grasende Wasserbüffel und Palmblätter liefern den natürlichen Dünger für die Pflanzen. Anders als in vielen anderen Anbaugebieten werden für die Ernte der Kokosnüsse keine dressierten Affen eingesetzt – wie auch für kein anderes BIO PLANÈTE-Produkt. Der Anbau und die Verarbeitung erfolgen nach strengen Bio- und Fairtrade-Standards. Das Ergebnis ist ein naturbelassenes, rein weißes, ganz besonders cremiges und mildes Kokosöl.

Ein BIO PLANÈTE-Partner vor Ort unterstützt die Kleinbauern als beständiger Ansprechpartner und durch regelmäßige Schulungen zum ökologischen Anbau. 2015 hat er die FAIRTRADE-Zertifizierung durch FloCERT erhalten. Diese stellt u.a. die Zahlung von Mindestpreisen, die Einhaltung sozialer Standards, eine demokratische und transparente Organisation, einen umweltfreundlichen Anbau sowie den Ausschluss von Ausbeutung und Kinderarbeit sicher. Ein fester Teil vom Einkaufspreis des BIO PLANÈTE Kokosöls Fairtrade fließen zudem in soziale und infrastrukturelle Projekte zurück nach Sri Lanka. Diese Zusatzeinnahmen werden für die Anschaffung und Instandhaltung von Wasserfiltern, Arbeitskleidung, Produktionshallen, Kindergärten und Schulungen in der Region verwendet.

## **Partnerschaften auf Augenhöhe – mit und ohne Siegel**

BIO PLANÈTE liegt es am Herzen, die qualitativen, ökologischen und sozialen Standards des Sortiments stetig weiterzuentwickeln. Mit der Fairtrade-Zertifizierung realisiert Europas älteste Bio-Ölmühle nun ein weiteres Qualitätskennzeichen. Neben dem neuen Kokosöl befinden sich bereits sechs offiziell Fairtrade-zertifizierte Öle im BIO PLANÈTE-Sortiment, u.a. Avocadoöl aus Kenia und Sesamöl aus Burkina Faso. Denn gerade bei exotischen Produkten möchten viele Verbraucher mithilfe eines Fairtrade-Siegels, verliehen von einem unabhängigen Kontrollorgan, ganz sicher gehen, dass sie aus sozial gerechtem Handel stammen. Dabei ist ein fairer Handel keine Neuheit bei BIO PLANÈTE: Die Ölmühle wählt alle Lieferanten und Partner sehr sorgfältig und nach strengen ökologischen und sozialen Kriterien aus. Daraus entstehen seit jeher lange, vertrauensvolle Partnerschaften auf Augenhöhe.

BIO PLANÈTE kennt seine Partner somit sehr gut und kann Missstände ausschließen – mit und ohne Siegel. Mit einigen Lieferanten der ersten Stunde arbeitet die Ölmühle bis heute zusammen – vom Bio-Bauern aus der Region über den italienischen Familienbetrieb bis hin zu kenianischen Kleinbauern. So kann BIO PLANÈTE sicherstellen, dass auch die Kleinbauern-Kooperative auf den Philippinen, die die Ölmühle mit weiteren Kokosprodukten beliefert, nach Fairtrade-Maßstäben arbeitet.

## **Das umfassende Kokos-Sortiment vom Bio-Pionier**

Als einer der ersten Hersteller hat BIO PLANÈTE bereits vor elf Jahren Kokosöl auf den deutschen Markt gebracht und das Angebot im Laufe dieser Zeit um zahlreiche weitere Produkte ergänzt wie z. B. die 1-Liter- und 2,5-Liter-Vorteilsgrößen oder das desodorierte, geschmacksneutrale Kokosfett. Daneben gibt es die Produkte in den Größen 200 ml und 400 ml. Das umfassende Sortiment bietet somit passende Produkte für die verschiedensten Bedürfnisse.

**Für Vegetarier und Veganer geeignet.**

Das BIO PLANÈTE Kokosöl nativ Fairtrade ist ab 1. März 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis für das 400-ml-Glas liegt bei 8,99 Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit, das neue BIO PLANÈTE Kokosöl Fairtrade zu verkosten!

**Pressekontakt und Rückfragen an:**

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: [katharina.severitt@bioplanete.com](mailto:katharina.severitt@bioplanete.com)

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

---

# **Heiß ersehnte Ergänzung für das Vitalöl-Sortiment: BIO PLANÈTE stellt neues Mariendistelöl vor**

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

BIO PLANÈTE ([www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)) stellt auf der BioFach 2017 erstmals sein neues Mariendistelöl nativ vor. Das aus den Samen der Mariendistel gepresste Öl ist reich an mehrfach

ungesättigten Fettsäuren. Zudem beinhaltet es den begehrten Wirkstoff Silymarin. Das macht es zu einem gesundheitlich außerordentlich wertvollen Öl und zu einer idealen Ergänzung des BIO PLANÈTE Vital-Sortiments für gesundheitsbewusste Genießer und Menschen mit einem erhöhten Nährstoffbedarf. Mit dem Mariendistelöl reagiert der Bio-Pionier zudem auf die steigende Nachfrage nach diesem Öl, das im Naturkostfachhandel bislang kaum zu finden ist.

### **Mariendistelöl ist das natürlich Plus für eine gesunde Leber**

Der Mariendistel wird eine leberschützende und -stärkende, regenerierende, entzündungshemmende und antitoxische Wirkung nachgesagt. Die Pflanze enthält 0,6-5,6 % des Wirkstoffkomplexes Silymarin, der aufgrund seiner positiven Wirkung auf die Leber bekannt ist. So kann er zum Beispiel Schädigungen der Leber durch Giftstoffe wie Alkohol, Medikamente oder Pilzgifte vorbeugen. Verschiedene Studien beschreiben zudem positive Effekte von Mariendistel auf chronisch-entzündliche Lebererkrankungen wie Hepatitis C. Darüber hinaus ist Mariendistelöl mit 46 mg auf 100 ml reich an Vitamin E, welches dazu beiträgt, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen – rund 2,5 EL Mariendistelöl decken bereits den Tagesbedarf an dem Vitamin.

### **Das gewisse Extra für Salatdressings und Smoothies**

BIO PLANÈTE Mariendistelöl ist wohlschmeckend mild und leicht nussig im Geschmack. Damit setzt es spannende Akzente in Salaten, Dressings und Dips und verfeinert warmes Gemüse ebenso wie Joghurt und Smoothies. Das Öl kann auch pur in Form einer Kur als Nahrungsergänzung angewandt werden. In jedem Fall sollte es ausschließlich kalt verwendet werden, um die wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen. Das Öl ist auch für die kosmetische Anwendung geeignet, zum Beispiel für die Zubereitung von Cremes und Lotionen zum Schutz der Haut vor Witterungseinflüssen wie Wind und Kälte sowie bei gereizter, trockener, spröder und reifer Haut.

### **Mariendistel – Eine sagenumwobene Heilpflanze mit langer**

## **Tradition**

Mariendistel wird auch Frauen- oder Silberdistel genannt. Die Pflanze mit den purpurroten, kugeligen Blüten fand man ursprünglich in Südeuropa, Nordafrika, Kleinasien und Südrussland. Mittlerweile wird sie auch in Deutschland, Österreich und Osteuropa angebaut.

Der Legende nach stillte die Gottesmutter Maria auf der Flucht nach Ägypten ihren Sohn Jesus unter einer Distel. Dabei fielen einige Tropfen Milch auf die Blätter und hinterließen weiße Flecken. Bereits der griechische Arzt Dioskurides (40 bis 90 n.Chr.) erwähnte das Gewächs als Heilpflanze und auch im Mittelalter wurde es in Klostergärten für Heilzwecke kultiviert. Seit Kurzem erfährt die Mariendistel ein „Comeback“ und gerät in der klassischen Schulmedizin und der Homöopathie mehr und mehr in den Fokus.

## **Für Vegetarier, Veganer und die rohköstliche Ernährung geeignet.**

Das BIO PLANÈTE Mariendistelöl ist ab 1. März 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 100-ml-Flasche liegt bei 8,79 Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg

am Stand Nr. 7-617 und probieren Sie selbst das neue Mariendistelöl.

## **Pressekontakt und Rückfragen an:**

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: [katharina.severitt@bioplanete.com](mailto:katharina.severitt@bioplanete.com)

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

---

# **NEU von BIO PLANÈTE: Der Frühstücksheld – Rein pflanzliche Protein-Frucht-Mixtur für einen gesunden Start in den Tag**

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017  
Klappendorf, 15. Februar 2017

Zur BioFach 2017 stellt BIO PLANÈTE (www.bioplanete.com) erstmals nach 33 Jahren als Experte in Sachen Bio-Speiseöle eine komplett neue Produktlinie vor: Eine Reihe an hochwertigen, pflanzlichen Protein-Mehlen und -Pulvern. Basis der neuen Produkte sind ausgewählte biologische Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Zu der neuen Serie gehört auch eine hochwertige, fertig gemischte Protein-Frucht-Mixtur zur Nahrungsergänzung: Der „Frühstücksheld“.

## **Sorgfältig entwickelt aus besten Bio-Zutaten**

Der Frühstücksheld ist eine fein komponierte Mischung aus 100 % natürlichen Zutaten. Hauptbestandteil der Komposition ist das neue BIO PLANÈTE Protein-Leinmehl aus heimischen Leinsamen. Feiner Orangenabrieb sowie die heimischen „Superfrüchte“ Aronia- und Wildheidelbeeren sorgen für eine angenehm fruchtige Note. Die Beeren bereichern die Mixtur zudem um sekundäre Pflanzenstoffe, die eine antioxidative und entzündungshemmende Wirkung haben.

Das feine Pulver liefert einen stolzen Proteinanteil von 31 % und ist zudem reich an Eisen und Magnesium. Diese

Mineralstoffe tragen zu einem normalen Energiestoffwechsel sowie zur Verringerung von Müdigkeit bei. Außerdem liefert es alle für den Menschen essentiellen Aminosäuren und ist eine wertvolle Quelle von Calcium, Zink, Folsäure und Vitamin B6. Der hohe Ballaststoffgehalt sättigt langanhaltend und liefert Energie für den Tag. Der BIO PLANÈTE Frühstücksheld ist eine der wenigen Protein-Mischungen, die ohne den Zusatz von Zucker auskommt!

### **Das Frühstück für Helden: Unkomplizierte Anwendung für die wichtigste Mahlzeit**

Der Frühstücksheld wurde entwickelt für Menschen, die Wert auf eine gesunde Ernährung legen, viel leisten müssen, aber nicht viel Zeit haben. Die BIO PLANÈTE Produktentwicklung hat lange experimentiert, um ein optimales Verhältnis von Eiweiß und Geschmack zu erzielen. Mit dem Ergebnis können Smoothies, Shakes, Müsli, Haferflocken sowie Quark und Joghurt auf ganz unkomplizierte Weise aufgepeppt und der Eiweißgehalt erhöht werden – gerade, wenn es morgens schnell gehen muss. Aber auch selbstgemachtes Eis, Kuchen, Gebäck oder Granola gewinnen mit dem Protein-Frucht-Pulver an Geschmack und Nährstoffgehalt.

### **Warum ausreichend Eiweiß wichtig ist**

Proteine – häufig als Eiweiße bezeichnet – zählen zu den Hauptnährstoffen. Der Mensch benötigt sie täglich, u.a. für den Aufbau von Muskeln, Organen und Zellen.

Die Proteinaufnahme sollte gleichmäßig über den Tag verteilt erfolgen, doch ein normales Frühstück liefert in der Regel zu wenig Protein. Für genau diese Lücke hat BIO PLANÈTE den Frühstückshelden entwickelt: 3 EL liefern allein fast 10 g rein pflanzliches Eiweiß zusätzlich.

### **Hochwertige Proteine direkt vom Hersteller**

Neben dem Frühstückshelden und dem Protein-Leinmehl gehören zu der neuen BIO PLANÈTE-Serie auch ein Protein-Walnuss- und ein -Kürbiskernmehl. Mit der neuen Produktkategorie führt der Bio-Pionier sein Sortiment konsequent weiter. Denn Öl und Mehl sind sich weitaus näher, als zunächst angenommen: Die Protein-

Mehle entstehen aus den 100 % natürlichen und biologischen Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Nachdem das Öl aus diesen Saaten, Kernen und Nüssen gewonnen wurde, werden sie zu feinem Mehl vermahlen. Dieses eignet sich ideal zur eiweißbetonten Nahrungsergänzung oder als glutenfreier Ersatz für andere Mehle. Alle vier Produkte sind komplett natürlich, vegan und ballaststoffreich.

BIO PLANÈTE hat seine gesamte, langjährige Kompetenz und Wissen um die verschiedenen Saaten, Nüsse und Früchte sowie deren Verarbeitung in die Entwicklung dieses neuen Sortiments investiert. Genau wie bei den Ölen geht der Bio-Pionier auch bei den Protein-Mischungen und -Mehlen von der Idee über die Rohstoffe bis zum fertigen Artikel in der gesamten Entwicklung keine Kompromisse ein – und kann so die hohe Qualität der Produkte garantieren.

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter [www.bioplanete.com/proteine](http://www.bioplanete.com/proteine)

**Für Vegetarier und Veganer geeignet.**

Der BIO PLANÈTE Frühstücksheld ist ab 1. April 2017 im Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 300-Gramm-Dose liegt bei 9,99 Euro.

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit, die BIO PLANÈTE Protein-Mehle und – Pulver selbst zu verkosten!

**Pressekontakt und Rückfragen an:**

Katharina Severitt

Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: [katharina.severitt@bioplanete.com](mailto:katharina.severitt@bioplanete.com)

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

---

# **BIO PLANÈTE stellt neue Produktkategorie vor: Feinste Protein-Mehle aus Europas ältester Bio-Ölmühle**

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017

Klappendorf, 15. Februar 2017

Zur BioFach 2017 wartet BIO PLANÈTE ([www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)) mit einer echten Überraschung auf und stellt nach 33 Jahren als Experte in Sachen Bio-Speiseöle erstmals eine komplett neue Produktreihe abseits des „flüssigen Goldes“ vor: Drei hochwertige, pflanzliche Protein-Mehle zum Backen und Kochen. Zu der Serie gehört feines Leinmehl aus heimischen Leinsamen, herzhaftes Kürbiskernmehl aus gerösteten österreichischen Kürbiskernen und kerniges Walnussmehl. Auf Basis des Leinmehls hat BIO PLANÈTE zudem die fertig gemischte Protein-Frucht-Mixtur „Frühstücksheld“ entwickelt, die das neue Sortiment ergänzt.

## **Hochwertige Mehle direkt vom Hersteller**

Mehle aus der Ölmühle? Aber ja! Öl und Mehl sind sich weitaus näher, als zunächst angenommen: Die Protein-Mehle entstehen aus den 100 % natürlichen und biologischen Rohwaren, die bei der Ölpressung verarbeitet werden. Nachdem das Öl aus diesen Saaten, Kernen und Nüssen gewonnen wurde, werden sie zu feinem Mehl vermahlen. Dieses eignet sich ideal zur eiweißbetonten Nahrungsergänzung oder als glutenfreier Ersatz für andere Mehle. Alle drei Produkte sind vegan und ballaststoffreich. Zudem sind sie reich an wichtigen Mineralstoffen und Spurenelementen wie Eisen, Magnesium, Zink, Mangan, Folsäure und Vitamin B6.

BIO PLANÈTE hat seine gesamte, langjährige Kompetenz und sein Wissen um die verschiedenen Saaten, Nüsse und Früchte sowie deren Verarbeitung in die Entwicklung dieses neuen Sortiments investiert. Genau wie bei den Ölen geht der Bio-Pionier auch bei den Mehlen von der Idee über die Rohstoffe bis zum fertigen Artikel in der gesamten Entwicklung keine Kompromisse ein – und kann so die hohe Qualität der Produkte garantieren.

## **Pflanzliche Protein-Mehle liefern mehr Eiweiß als Hühnchen und Ei**

Proteine – häufig als Eiweiße bezeichnet – zählen zu den Hauptnährstoffen. Der Mensch benötigt sie täglich, u.a. für den Aufbau von Muskeln, Organen und Zellen. Mit den BIO PLANÈTE Mehlen lässt sich die tägliche Eiweißversorgung ganz unkompliziert verbessern, denn sie sind außergewöhnlich proteinreich: Das Walnussmehl H-Milch 1,5 % (3,4 g)\*. Das macht die Mehle zu einem idealen Bestandteil der Ernährung für die ganze Familie, insbesondere für Menschen mit einem erhöhten Eiweißbedarf wie z. B. Sportler, Heranwachsende, Schwangere, Senioren und Veganer.

## **Einfache Anwendung, mehr Kraft für den Tag**

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind für Menschen entwickelt, die sich bewusst ernähren und Freude am Kochen und Backen haben, denn die drei Sorten lassen sich vielfältig in die tägliche Küche integrieren. Ob Brot, Kekse, Kuchen, Pizza oder sogar Dips: Durch den teilweisen Ersatz von Weizenmehl durch das Protein-Mehl lässt sich der Eiweißgehalt von Lieblingsrezepten immens erhöhen. Voll angewendet ermöglichen sie komplett glutenfreies Backen und Kochen. Für die Mehle hat BIO PLANÈTE aus seiner großen Rohwarenvelfalt Sorten ausgewählt, die auch über einen außergewöhnlichen Geschmack verfügen. So ist das Kürbiskernmehl ausgesprochen aromatisch. Das Leinmehl ist eine ideale Basis für süße und herzhaftere Rezepte und das Walnussmehl schmeckt lecker nussig.

Weitere Informationen und Rezeptideen finden Sie unter [www.bioplanete.com/proteine](http://www.bioplanete.com/proteine)

**Eiweißquelle** Eiweißgehalt pro 100 g  
**BIO PLANÈTE Protein-Kürbiskernmehl** 59 g  
**BIO PLANÈTE Protein-Walnussmehl** 47 g  
**Sojabohne\*** 35 g  
**BIO PLANÈTE Protein-Leinmehl** 33 g  
**BIO PLANÈTE Frühstücksheld** 31 g  
**Gouda-Käse\*** 25 g  
**Hühnerbrust\*** 22 g  
**Haferflocken\*** 13 g  
**Hühnerei\*** 13 g  
**Weizenmehl Type 550\*** 11 g  
**H-Milch, 1,5%\*** 3,4 g

\*Quelle: GU Nährwert- und Kalorientabelle, Ausgabe 2010/2011

**Alle Protein-Mehle sind für Vegetarier und Veganer, das  
Walnuss- und Leinmehl sogar  
für die rohköstliche Ernährung geeignet.**

Die BIO PLANÈTE Protein-Mehle sind ab April 2017 im  
Naturkostfachhandel erhältlich.

Der empfohlene Verkaufspreis der 250-Gramm-Beutel liegt bei  
2,99 Euro (Leinmehl) bzw.  
3,99 Euro (Walnuss- und Kürbiskernmehl).

Besuchen Sie uns vom 15. – 18. Februar 2017 bei der BioFach in  
Nürnberg am Stand Nr. 7-617 und nutzen Sie die Gelegenheit,  
die BIO PLANÈTE Protein-Mehle und -Pulver selbst zu verkosten!

**Pressekontakt und Rückfragen an:**

Katharina Severitt  
Marketing

Tel: 035241 820-883

E-Mail: [katharina.severitt@bioplanete.com](mailto:katharina.severitt@bioplanete.com)

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatzsch

---

# **BIO PLANÈTE launcht neue Website – Ein überraschender Look, starke Bilder & ein eigener Olivenöl-Test entführen in die Welt der Bio-Öle**

geschrieben von Andreas | 14. Februar 2017  
Klappendorf, 11. Oktober 2016

Mit einem klaren Design, starken Bildern und spannenden Tools präsentiert sich ab sofort der neue BIO PLANÈTE-Webauftritt. Mit der neuen Website vollendet BIO PLANÈTE den Design-Wandel, den die Marke in den letzten Monaten vollzogen hat. Auf [www.bioplanete.de](http://www.bioplanete.de) können Nutzer die facettenreiche Welt der Bio-Öle entdecken und sich dabei auch ein wenig verführen lassen.

Mit den drei Bereichen „Herkunft“, „Produkte“ und „Genuss“ ist die Seite klar strukturiert und ermöglicht dem Benutzer eine einfache, intuitive Navigation. Er gelangt schnell zu dem Sortiment der traditionsreichen Ölmühle mit über 70 verschiedenen Bio-Ölen. Zu jedem Produkt finden Händler und Verbraucher detaillierte, übersichtliche Produktinformationen wie zum Beispiel Nährwertangaben, Erhitzbarkeit oder passende Rezeptideen. Besondere Aufmerksamkeit widmet die Website denjenigen, die am Anfang jedes Bio-Öls stehen: Landwirte und Erzeuger, die mit außergewöhnlichen Porträts in Szene gesetzt werden. „Wir haben unsere Partner bewusst in den Vordergrund gestellt, weil sie mit ihrer Erfahrung, ihrem Knowhow und

ihrer Leidenschaft die Grundlage für die Qualität unserer Öle legen. Und weil wir die Leistung der Bio-Landwirte stärker in das Bewusstsein rücken wollen.“ erläutert Judith Moog, Geschäftsführerin der Ölmühle Moog.

Eine ganz besondere Anwendung ist der von BIO PLANÈTE entwickelte Olivenöl-Test:

Hier können Verbraucher herausfinden, welches der 12 BIO PLANÈTE-Ölivenöle aus verschiedenen mediterranen Regionen am besten zu den jeweiligen geschmacklichen Vorlieben passt. Olivenöl-Liebhaber können so die Produkte virtuell verkosten und erfahren nebenbei interessante Details zu den unterschiedlichen Nuancen und Kategorien bei Oliven-ölen. Abgerundet wird die Seite durch „charmante Zeiträuber“ wie verführerische, von der deutsch-französischen Ölmühle selbst kreierte Rezepte, hübsche Bastelanleitungen und Downloads.

Mit einer verbesserten Nutzerführung und dem responsiven Webdesign wurde die neue Website auch aus technischer Sicht optimiert: Alle Inhalte werden auf Computer, Tablet oder Smartphone im optimalen Format dargestellt.

Weitere Funktionen und Inhalte folgen in den kommenden Monaten.

### **Pressekontakt**

Susanne Langer

Public Relations

Tel: +49 (0)35241 820 822

Fax: +49 (0)35241 820 829

susanne.langer@bioplanete.com

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)

Ölmühle Moog GmbH

Klappendorf 2, D-01623 Lommatzsch